

Rulada cu gem

[shashin type="photo" id="15290" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Rulada cu gem de fata este una simpla dar extrem de reusita. E fina si delicioasa, motiv pentru care am ales s-o afisez separat (ea face, de fapt, parte din gratiosul [tort „de 4 ani de blog”](#) pe care am sa vi-l arat numaidecat :P)

Se prepara foarte usor, ceea ce o face extrem de atractiva in fata bucatareselor incepatoare!!!

Ingrediente:

- 3 oua
- un praf de sare
- 5 linguri apa fierbinte
- 1 pliculet zahar vanilat
- 100 g. zahar
- 50 g. amidon sau faina
- 1 lingurita rasa praf de copt
- 200-250 g. gem de capsuni/zmeura, etc.

Mod de preparare:

Se separa ouale. Albusurile se bat spuma cu sare si zahar. Se adauga apa fierbinte si se amesteca usor, cu o spatula/lingura de lemn. Se adauga galbenusurile, unul cate unul, amestecand bine dupa fiecare, cu miscari usoare, de jos in sus (in felul asta, compozitia ramane aerata, iar blatul de pandispan va fi pufos)

Se amesteca separat amidonul cu praful de copt; se cern deasupra compozitiei de ou si se omogenizeaza.

Se tapeteaza o forma de copt (38/26 cm.) si se coace, la foc potrivit (180 grade) pentru cca. 15 minute. Cand este gata, se rastoarna pe un prosop de bucatarie presarat cu zahar. Se scoate imediat hartia (daca nu il folositi imediat, se ruleaza in prosop). Se unge cu gem. Se ruleaza strans si se lasa la rece pana

in momentul servirii.

Eu am „decupat-o” rapid, fiindca aveam mare nevoie de ea, la tortul meu aniversar ☐

[shashin type="photo" id="15291,15292" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Foarte gustoasa!!!

[shashin type="photo" id="15293" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Poze pasa cu pas:







P.S. Daca doriti, puteti „unge” rulada si cu o portie de mascarpone sau alta crema de branza (100 g.), obtinand astfel doua straturi (suprapuse) de crema ☐

P.P.S. Rulada se poate umple cu orice alt gem, dupa preferinte, iara daca o preferati mai mare, dublati cantitatile (folositi tava mare de aragaz in cazul asta)